Manual do proprietário

para os fornos transportadores TurboChef High h 1618, 2020 e 2620

Para informações adicionais, ligue para:

800.90TURBO
ou
+1 214.379.6000

As informações contidas neste manual são importantes para a instalação, uso, manutenção e reparo corretos deste forno. Siga esses procedimentos e instruções para garantir resultados de cozimento satisfatórios e uma operação sem problemas durante anos.

Erratas neste documento – descritivas, tipográficas ou de imagens – estão sujeitas a correção. As especificações estão sujeitas a alteração sem avivo prévio.

Favor leia cuidadosamente este manual e mantenha-o para referência futura.

Índice

Informações de segurança

Especificações e instalação

Limpeza

Operação padrão do forno

Modos do forno

Informações de segurança importantes – Leia primeiro

A instalação, ajuste, alteração ou manutenção incorretos deste equipamento pode causar danos materiais, lesões corporais ou morte. Leia completamente as instruções de instalação, operação e manutenção antes de instalar ou dar manutenção neste equipamento. Siga estritamente as informações de segurança a seguir para reduzir o risco de:

- Danos ao forno
- Danos a objetos próximos ao forno
- Ferimentos pessoais
- Queimaduras
- Fogo
- Choques elétricos

Informações gerais de segurança

- Utilize este aparelho somente para o uso pretendido descrito neste manual.
- A manutenção deve ser realizada apenas por profissionais qualificados para isso. Para diagnóstico, reparos ou ajustes, contate o serviço autorizado mais próximo.
- Certifique-se sempre de que o forno está desligado da fonte de alimentação antes de realizar manutenção, reparos ou ajustes em qualquer componente ou peça.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas ou com falta da experiência e conhecimento necessários, a menos que estejam recebendo instruções e supervisão sobre o uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança.
- NÃO coloque o cabo de alimentação próximo de superfícies quentes.
- NÃO armazene ou use vapores inflamáveis, ou líquidos (por ex. gasolina), nas proximidades deste aparelho.
- NÃO permita que crianças operem este aparelho. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com este aparelho.
- NÃO coloque substâncias corrosivas ou vapores neste aparelho. Ele não é projetado para uso industrial ou de laboratório.
- NÃO opere este aparelho caso:
  - Esteja com o cabo ou tomada de energia danificados
  - Não esteja funcionando corretamente
  - Tenha sido danificado ou derrubado
- NÃO cubra ou obstrua nenhuma abertura deste aparelho.
- NÃO armazene este aparelho ao ar livre.
- NÃO use este aparelho perto de água.
- NÃO mergulhe este aparelho ou qualquer um de seus componentes (por ex. cabo, tomada, etc.) na água.
- NÃO deixe o cabo de energia suspenso sobre a borda de uma mesa ou balcão.

Redução do risco de incêndio

Se os materiais, dentro do forno, entrarem em ignição, ou caso seja observada fumaça,
1. Desligue o forno.
2. Desconecte o cabo de força ou desligue a energia no painel de fusíveis/disjuntores.

- ☐ Tome muito cuidado, caso tenham sido colocados dentro do forno papel, plástico ou outros materiais combustíveis, com a intenção de facilitar o cozimento.
- ☒ NÃO deixe itens na cavidade de cozimento do forno quando ele não estiver em uso.
- ☒ NÃO cozinhe itens embrulhados com películas ou filmes plásticos.
- ☒ NÃO cozinhe excessivamente os alimentos.

Prevenção de danos ao forno

- ☐ Quando estiver realizando manutenção, não rasgue a isolação para ter acesso a componentes. Ao invés disso, encontre a borda da isolação e remova a fita que a mantém no lugar.
- ☐ Limpe o forno diariamente.
- ☐ Limpe o forno somente com o limpador TurboChef.
- ☒ NÃO limpe o forno com jato de água.
- ☒ NÃO deixe que água ou soluções de limpeza permaneçam dentro da câmara de cozimento mais tempo do que o necessário.

Instruções de aterramento

 AVISO: O aterramento incorreto aumenta o risco de choques elétricos.

Este aparelho deve ser aterrado. O cabo possui um fio e conector de aterramento que, na eventualidade de um curto-circuito, reduzem o risco de choque elétrico, porque fornecem um caminho de fuga para a corrente elétrica. O fio deve ser conectado a uma tomada com fio terra, instalada e aterrada corretamente.

Consulte um eletricista ou técnico de manutenção qualificado para determinar se o aparelho está aterrado corretamente.

- ☒ NÃO use um cabo de extensão. Caso o cabo de energia do aparelho seja curto demais, solicite a um eletricista, ou técnico qualificado, que instale uma tomada perto do aparelho.

Substituição do cabo de energia

Para evitar perigos potenciais, apenas o fabricante, um agente de serviços autorizado ou uma pessoa qualificada de forma similar, devem substituir um cabo de energia danificado.

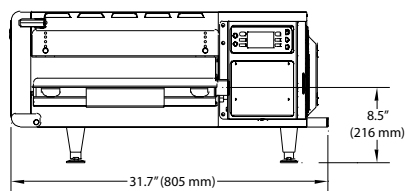



Figura 1: Dimensões do forno HhC 1618 - Lateral

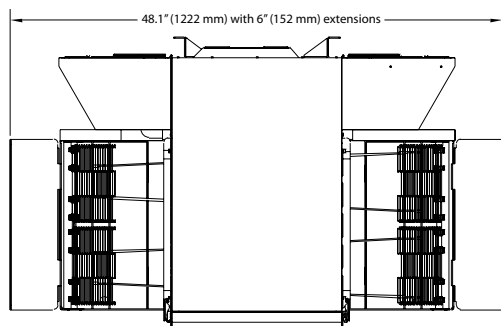



Figura 2: Dimensões do forno HhC 1618 - Topo

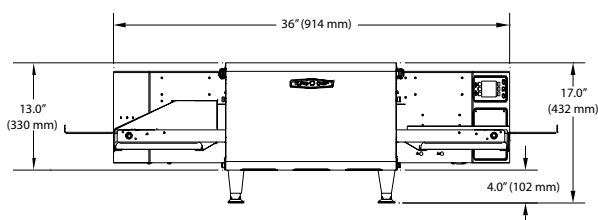



Figura 3: Dimensões do forno HhC 1618 - Frente (Simples)

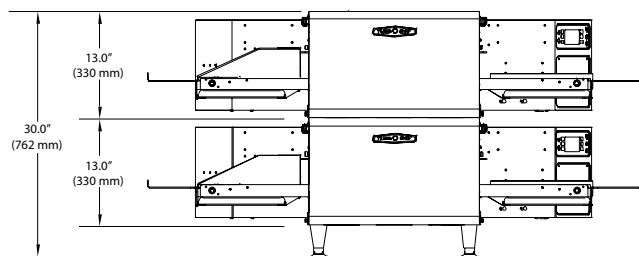



Figura 4: Dimensões do forno HhC 1618 - Frente (Dupla)

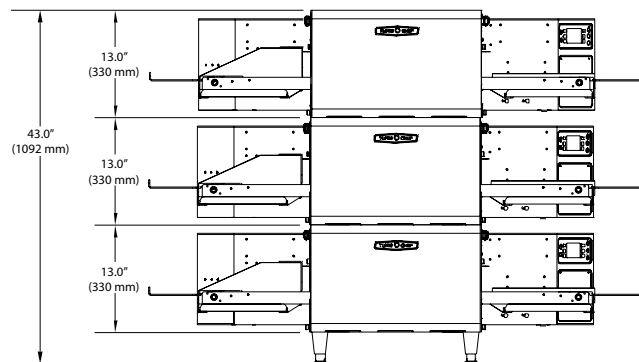



Figura 5: Dimensões do forno HhC 1618 - Frente (Tripla)

Dimensões do HhC 1618

Exterior

Altura	13,0 pol. (330 mm)
com pernas	17,0 pol. (432 mm)
Largura	36,0 pol. (914 mm)
Profundidade	31,7 pol. (805 mm)

Transportador

Comprimento	36,0 pol. (914 mm) ou 48 pol. (1219 mm)
Largura	16,0 pol. (406 mm)

Especificações elétricas

América do Norte

1 Fases
208/240 VAC
50/60 Hz
37 amp de consumo de corrente
Entrada máx.: 7,5 kW
Alimentação com 3 fios
Tomada NEMA 6-50P
Proteção por disjuntor de máximo de 50-amp

Europa/Ásia (220-240 VAC)

Trifásico
220/240 VAC
50/60 Hz
23 amp de consumo de corrente
Entrada máx.: 7,5 kW
Alimentação com 4 fios
Tomada IEC60309 de 4 pinos
Proteção por disjuntor de máximo de 30-amp

Europa/Ásia (380-415 VAC)

Trifásico
380/415 VAC
50/60 Hz
12 amp de consumo de corrente
Entrada máx.: 7,5 kW
Alimentação com 5 fios
Tomada IEC60309 de 5 pinos
Proteção por disjuntor de máximo de 30-amp

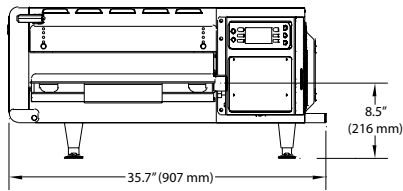



Figura 1: Dimensões do forno HhC 2020 - Lateral

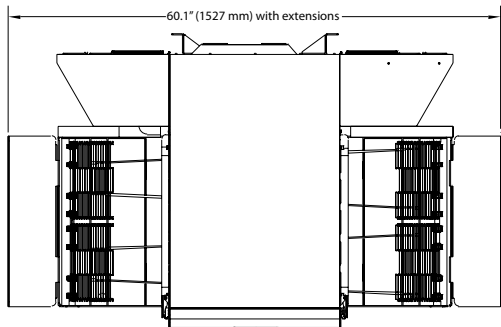



Figura 2: Dimensões do forno HhC 2020 - Topo

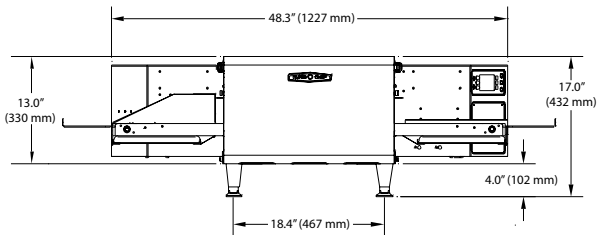



Figura 3: Dimensões do forno HhC 2020 - Frente (Simples)

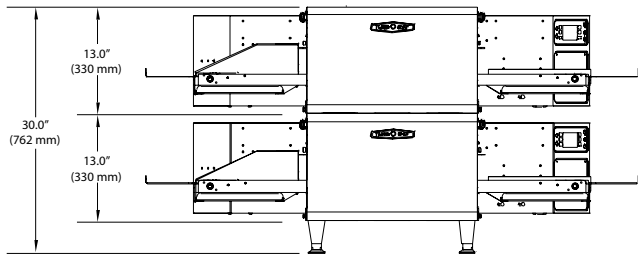



Figura 4: Dimensões do forno HhC 2020 - Frente (Dupla)

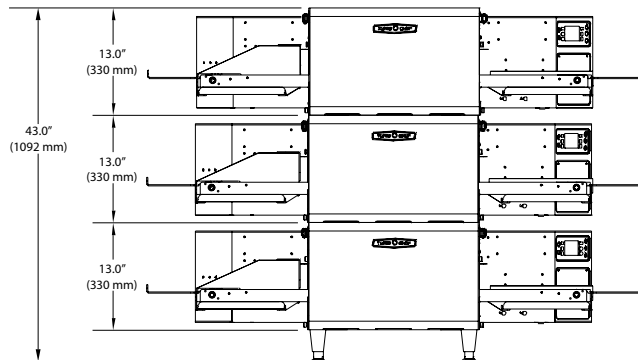



Figura 5: Dimensões do forno HhC 2020 - Frente (Tripla)

Dimensões do HhC 2020

Exterior

Altura	13,0 pol. (330 mm)
com pernas	17,0 pol. (432 mm)
Largura	48,3 pol. (1227 mm)
Profundidade	35,7 pol. (907 mm)

Transportador

Comprimento	48,3 pol. (1227 mm)
Largura (Simples)	20,0 pol. (508 mm)
Largura (50/50)	9,5 pol. / 9,5 pol. (241 mm / 241 mm)
Largura (70/30)	15 pol. / 4 pol. (381 mm / 102 mm)

Especificações elétricas

América do Norte
Trifásico
208/240 VAC
50/60 Hz
40 amp de consumo de corrente
Entrada máx.: 14,4 kW
Alimentação com 4 fios
Tomada NEMA 15-50P (4 pinos IEC60309 disponível sob encomenda especial)
Proteção por disjuntor de máximo de 50-amp

Europa/Ásia (220-240 VAC)
Trifásico
220/240 VAC
50/60 Hz
40 amp de consumo de corrente
Entrada máx.: 14,4 kW
Alimentação com 4 fios
Tomada IEC60309 de 4 pinos
Proteção por disjuntor de máximo de 64-amp

Europa/Ásia (380-415 VAC)
Trifásico
380/415 VAC
50/60 Hz
20 amp de consumo de corrente
Entrada máx.: 14,4 kW
Alimentação com 5 fios
Tomada IEC60309 de 5 pinos
Proteção por disjuntor de máximo de 32-amp

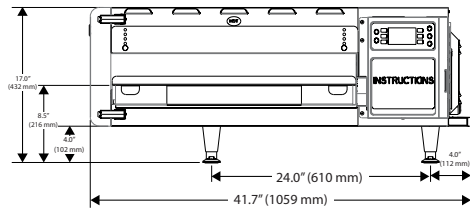



Figura 6: Dimensões do forno HhC 2620 - Lateral

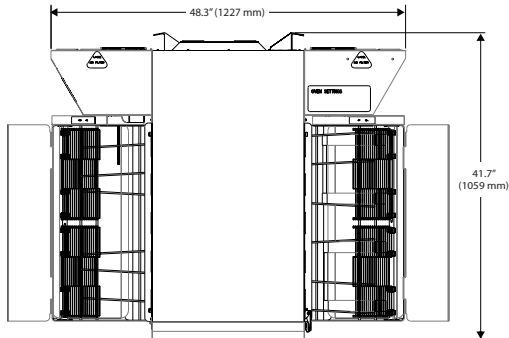



Figura 7: Dimensões do forno HhC 2620 - Topo

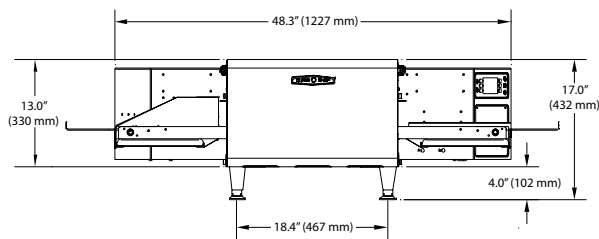



Figura 8: Dimensões do forno HhC 2620 - Frente (Simples)

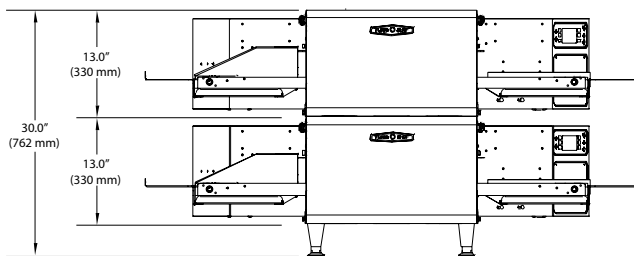



Figura 9: Dimensões do forno HhC 2620 - Frente (Dupla)

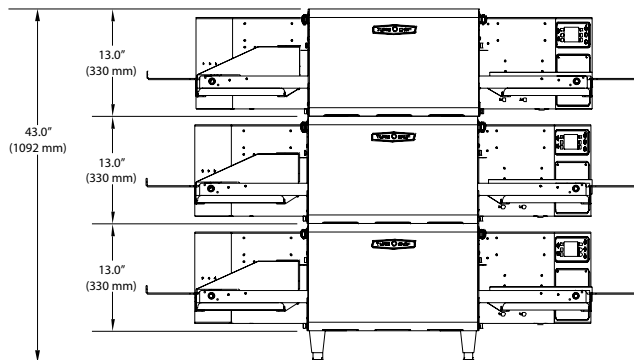



Figura 10: Dimensões do forno HhC 2620 - Frente (Tripla)

Dimensões do HhC 2620

Exterior

Altura	13,0 pol. (330 mm)
com pernas	17,0 pol. (432 mm)
Largura	48,3 pol. (1227 mm)
Profundidade	41,7 pol. (1059 mm)

Transportador

Comprimento	48,3 pol. (1227 mm)
Largura (Simples)	26,0 pol. (660 mm)
Largura (50/50)	12,5 pol. / 12,5 pol. (318 mm / 318 mm)
Largura (70/30)	17 pol. / 8 pol. (431 mm / 203 mm)

Especificações elétricas

América do Norte
Trifásico
208/240 VAC
50/60 Hz
40 amp de consumo de corrente
Entrada máx.: 14,4 kW
Alimentação com 4 fios
Tomada NEMA 15-50P (4 pinos IEC60309 disponível sob encomenda especial)
Proteção por disjuntor de máximo de 50-amp

Europa/Ásia (220-240 VAC)
Trifásico
220/240 VAC
50/60 Hz
40 amp de consumo de corrente
Entrada máx.: 14,4 kW
Alimentação com 4 fios
Tomada IEC60309 de 4 pinos
Proteção por disjuntor de máximo de 64-amp

Europa/Ásia (380-415 VAC)
Trifásico
380/415 VAC
50/60 Hz
20 amp de consumo de corrente
Entrada máx.: 14,4 kW
Alimentação com 5 fios
Tomada IEC60309 de 5 pinos
Proteção por disjuntor de máximo de 32-amp

Embalagem

Todos os fornos vêm embalados em uma caixa corrugada de paredes duplas com estruturas de metal integradas. Todos os fornos internacionais despachados via aérea, não transportados em containers, são embalados em caixas de madeira.

Certificações

Construção

- Frente, topo, laterais e traseira de aço inox 430
- Tampas e painéis de toque agradável
- Interior de aço inox
- Câmara de cozimento de 20 polegadas de largura

Instruções de instalação

O forno é projetado e certificado para uma operação segura, quando instalado de acordo com a legislação local e nacional. É responsabilidade do proprietário seguir a legislação que possa existir. Instale este forno de acordo com os procedimentos e orientações descritos abaixo e no restante deste manual.

AVISO: A instalação incorreta de um forno danificado durante o transporte ou armazenamento pode resultar em danos ao equipamento, lesões ou morte.

AVISO: Não instale um forno com suspeita de defeitos. A instalação incorreta ou a instalação de uma unidade danificada durante o transporte ou armazenamento podem anular a garantia limitada.

Entrega e inspeção inicial

Todos os fornos TurboChef são enviados de forma a evitar danos.

Na entrega, inspecione a embalagem de transporte em busca de danos externos. Qualquer evidência de danos deve ser anotada no recibo de entrega, que deve ser assinado pelo motorista.

Quando remover o forno da caixa de transporte, verifique se não tem danos. Anote qualquer dano e contate a empresa de transporte para registrar uma reclamação. As transportadoras aceitam reclamações sobre danos ocultos se estes forem notificados em até quinze dias após a entrega e se a caixa de transporte for guardada para inspeção.

A TurboChef não assume nenhuma responsabilidade por qualquer perda ou dano ocorridos em trânsito. A transportadora assume a responsabilidade total sobre a entrega em bom estado. Contudo, quando necessário, a TurboChef pode auxiliar no registro de reclamações.

Elevação do forno

AVISO: São necessárias duas ou mais pessoas para erguer o HhC 1618 (190 lb. ((86,2 kg)), o HhC 2020 (195 lb. (88,5 kg))ou o HhC 2620 (260 lb. (118 kg)).

Posicione uma ou mais pessoas em cada lado do forno. Erga pela base. Nunca erga o forno pela frente ou traseira. O balcão deve ter profundidade mínima de 30 pol. (762 mm) e ser capaz de suportar um peso de 195 lb. (88,4 kg), no caso do HhC 1618, 200 lb. (90,7 kg), no caso do HhC 2020, e 265 lb. (118 kg), no caso do HhC 2620.

Uma vez posicionado corretamente no balcão, conecte-o em uma tomada de parede. Consulte as Especificações Elétricas na página 1, no caso do HhC 1618, página 2, no caso do HhC 2020, e página 3, no caso do HhC 2620.

Localização e posicionamento do forno

AVISO: O posicionamento incorreto do forno poderá resultar em danos a equipamento, lesões corporais e morte.

AVISO: NÃO empilhe fornos sem os suportes de empilhamento. Contate o Atendimento ao Cliente para obter mais informações.

AVISO: NÃO empilhe mais do que três fornos.

É responsabilidade do operador garantir que o forno está posicionado corretamente no balcão. A TurboChef não garante quaisquer danos ou ferimentos causados pela queda de fornos mal posicionados em balcões.

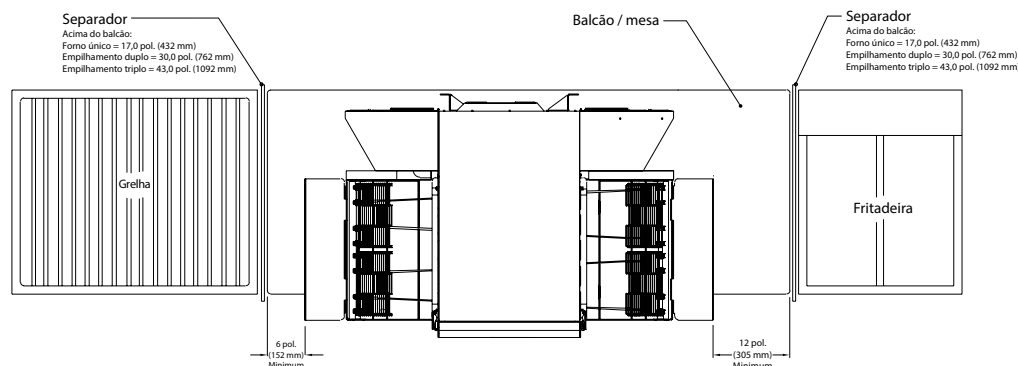
O posicionamento correto do forno melhora a forma de trabalho e o desempenho satisfatório do operador no longo prazo. Certifique-se de posicionar o forno em uma área onde é fácil operar e dar manutenção no forno.

A superfície onde o forno será instalado deve ter pelo menos 30 pol. (762 mm) de profundidade e ser capaz de suportar 195 lb. (88,4 kg) , no caso do HhC 1618, 200 lb. (90,7 kg), no caso do HhC 2020, e 265 lb. (118 kg), no caso do HhC 2620 (peso de cada forno). O fabricante não assumirá nenhuma responsabilidade por danos ou lesões causadas pela instalação incorreta deste equipamento incluindo a instalação em estações de trabalho ou balcões instáveis.

O forno deve ser instalado nivelado entre a frente e a traseira e entre os lados. Para se obter mais estabilidade, as pernas do forno podem ser aparafusadas ao balcão, se desejado.

Instalação perto de uma fonte de calor aberta

Quando colocar um forno TurboChef próximo a uma fonte de calor aberta (ver figura 11), siga estritamente o seguinte:

- Caso o forno esteja próximo a uma grelha ou fogão, deve existir um separador entre o forno e a fonte de calor, com no mínimo 6 pol. (152 mm) entre o forno e o separador.
- Se o forno estiver sendo colocado próximo a uma fritadeira, deve existir um separador entre o forno e a fritadeira, com um mínimo de 12 pol. (305 mm) entre o forno e o separador.
- A altura do separador deve ser maior ou igual à altura do(s) forno(s) - 13 pol. (330 mm) para forno sem pernas ou 17 pol. (432 mm) para forno com pernas.
- Verifique se o local do forno tem um mínimo de 10 pol. (254 mm) de espaço em cima e um mínimo de 2 pol. (51 mm) de espaço em cada lateral.

Requisitos de ventilação

O HhC 1618/HhC 2020 deve ser operado debaixo de um exaustor, exceto onde a legislação local permita o uso sem exaustor e no caso do forno ser um modelo sem ventilação certificado pela UL® (disponível sob encomenda). Para maiores informações, ou para encomendar um exaustor, ligue para 800.90turbo, +1 214-379-6000, ou para seu revendedor local.

O forno TurboChef HhC 1618/HhC 2020/HhC 2620 foi aprovado pelo Underwriter's Laboratory (laboratório de ensaios reconhecido a nível nacional nos EUA), no que se refere ao seu aspecto de operação sem ventilação (listagem UL 710B, KNLZ) para todos os tipos de alimentos exceto aqueles classificados como "proteínas gordas." Tais alimentos incluem osso, pele de frango, carne de hambúrguer cru, bacon cru, salsicha, carnes, etc caso esteja cozinhando esses tipos de alimentos, consulte as autoridades e regulamentos locais sobre HVAC para garantir que atende os requisitos de ventilação.

O HhC 1618 e HhC 2020 tem aprovação para uso sem ventilação, quando empilhados em dois e três níveis. O HhC 2620 tem aprovação para uso sem ventilação, quando empilhados em dois níveis.

Para garantir a conformidade com todas as leis referentes à saúde, construção civil e incêndios, você deve manter sempre as condições sanitárias e de limpeza em torno de seu forno.

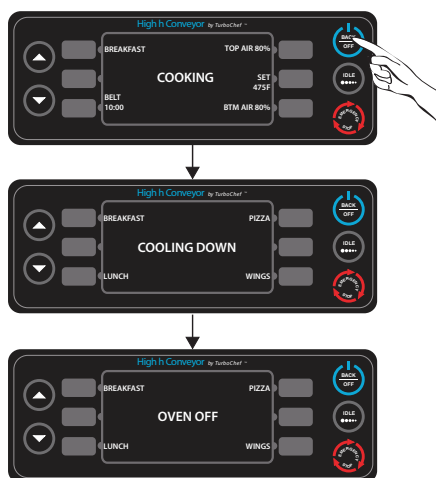
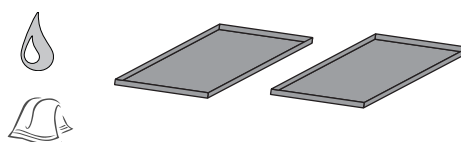
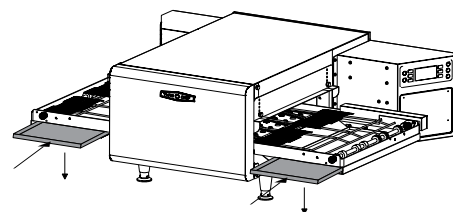
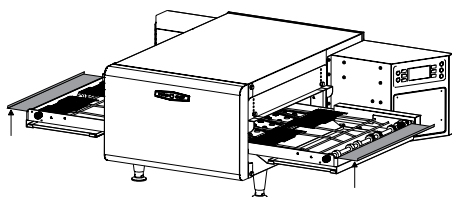
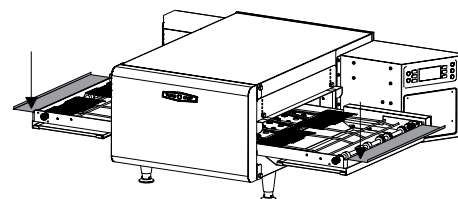
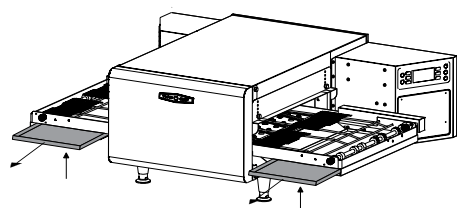
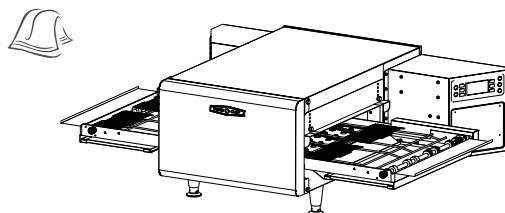
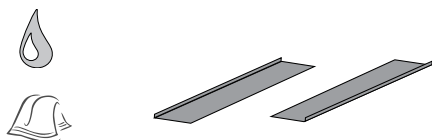
NOTA: O fabricante não assume nenhuma responsabilidade por danos ou lesões que possam resultar de instalações não conformes com as instruções e códigos citados, em nenhuma circunstância. O descumprimento dessas instruções pode resultar em uma ordem de suspensão temporária de atividades ou de fechamento do estabelecimento, emitida pela vigilância sanitária, até que as questões ambientais tenham sido solucionadas.

Figura 11: Instalação perto de uma fonte de calor aberta

Instruções de limpeza diária

 = Lave, enxágue, higienize.
(Use somente o limpador aprovado pela TurboChef, número de parte 103180).

 = Seque completamente com uma toalha limpa.

 AVISO: Desconecte sempre a energia antes da limpeza ou manutenção do forno.

 AVISO: NÃO tente limpar o forno até que ele tenha esfriado, apresentando na tela a mensagem “Oven Off” (forno desligado).

 AVISO: NÃO use jato de água quando estiver limpando o forno.

1

5

6

2

7

3

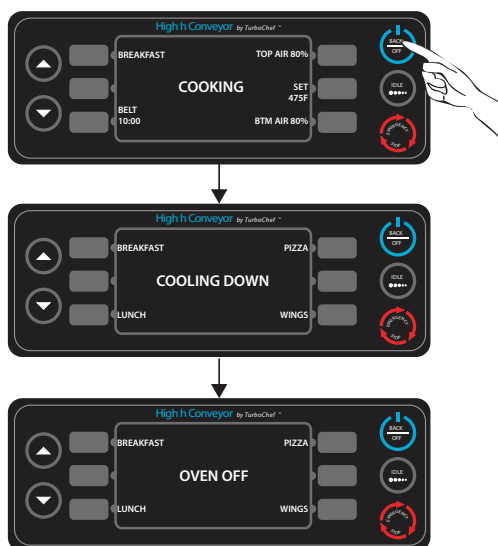
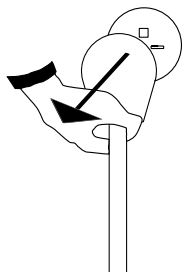
8

4

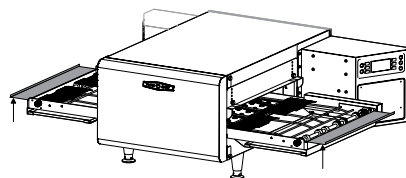
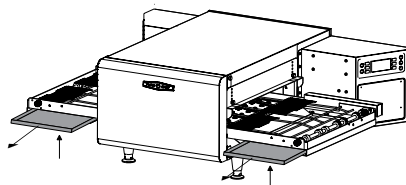
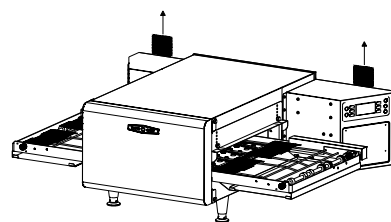
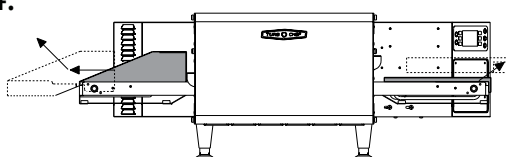
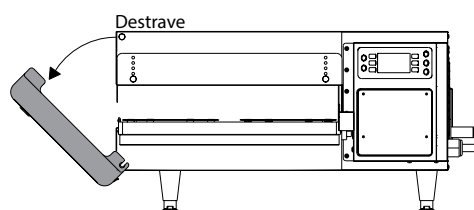
Instruções de limpeza semanal

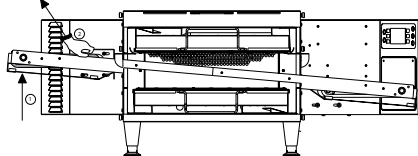
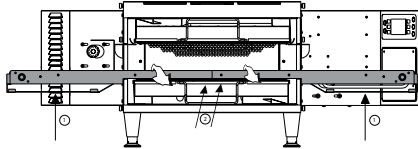
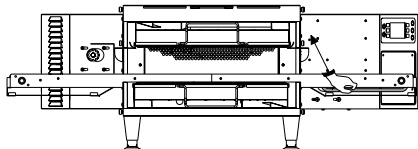
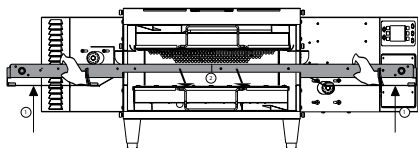
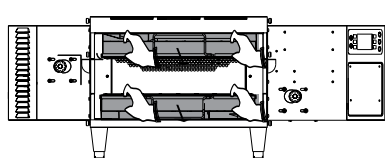
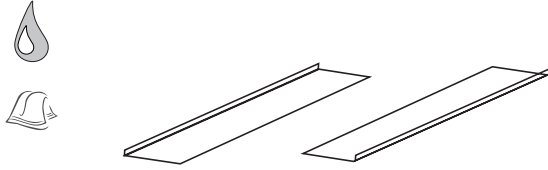
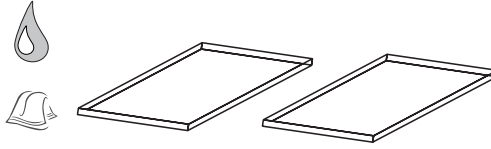
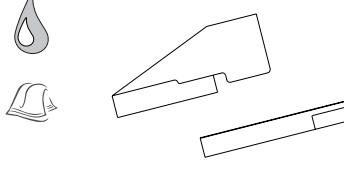
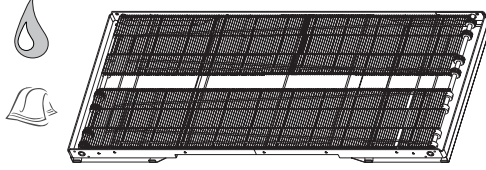
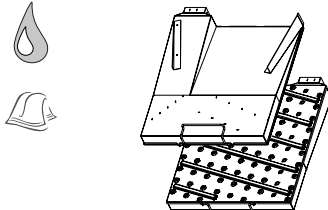
 = Lave, enxágue, higienize. (Use somente o limpador aprovado pela TurboChef, número de peça 103180).

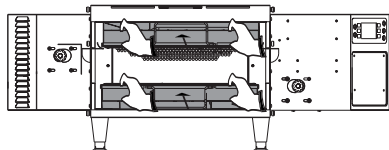
 = Seque completamente com uma toalha limpa.

 AVISO: Desconecte sempre a energia antes da limpeza ou manutenção do forno.

 AVISO: NÃO tente limpar o forno até que ele tenha esfriado, apresentando na tela a mensagem "Oven Off" (forno desligado).

 AVISO: NÃO use jato de água quando estiver limpando o forno.

Passo 1: Desligue o forno

1.

2.

Passo 2: Remova os componentes externos do forno

1.

2.

3.

4.

5.

NOTA: Certos modelos de forno são equipados com um tampo frontal que se abre girando para o lado. Para removê-lo, destrave-o e abra-o completamente e, então, erga-o para cima e para fora das dobradiças.

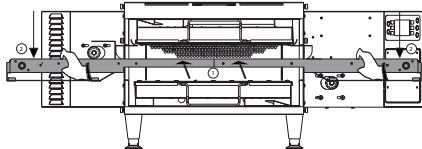
Passo 3: Remova os componentes internos do forno

1.

2.

3.

4.

5.

Passo 4: Limpe os componentes do forno

1.

2.

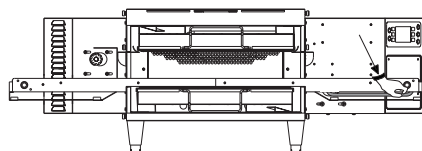
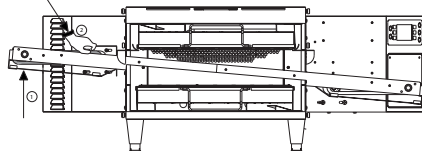
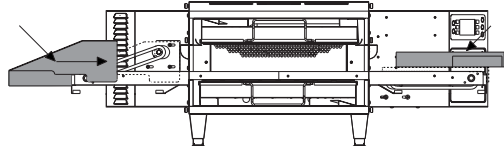
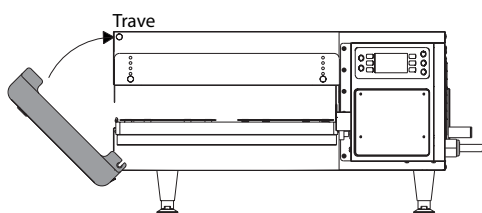
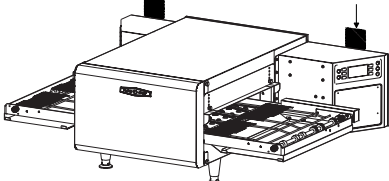
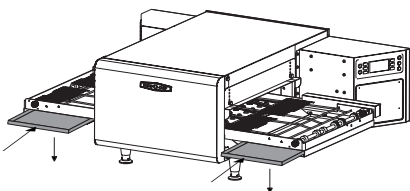
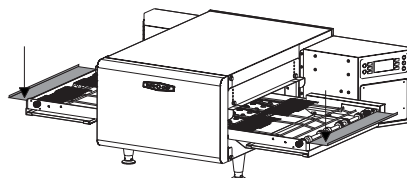
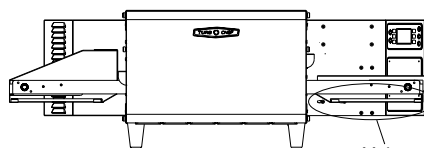
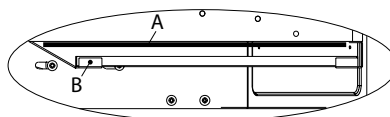
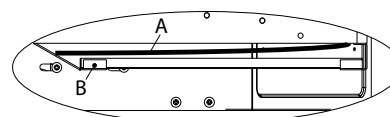
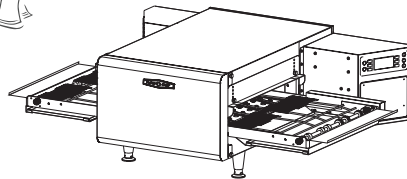
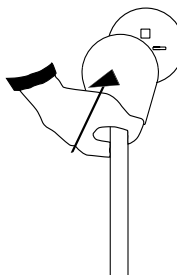
3.

Troque os filtros, se estiverem danificados ou rasgados.

4.

5.

6.

Passo 5: troque os componentes do forno

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

Passo 6: Verifique a tensão da corrente

Aceitável: A corrente (A) está esticada e afastada do suporte da bandeja de resíduos (B)

Chame a assistência técnica para remover o elo – A corrente (A) está frouxa e existe risco de que toque no suporte da bandeja de resíduos (B)

Passo 7: Apronte o forno para uso

1.

2.

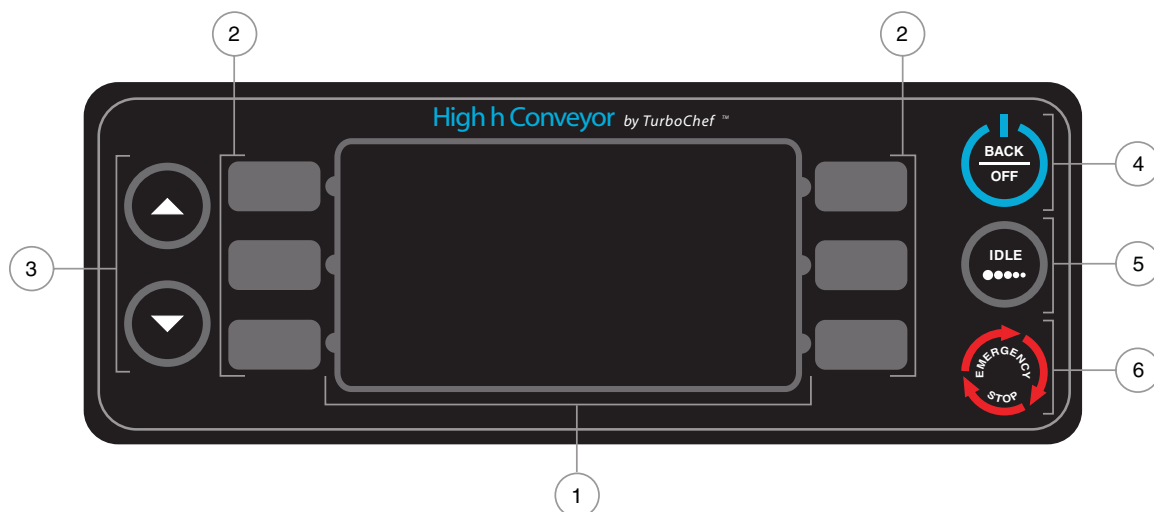



Figura 12: Controles do forno

Controles do forno

Figura 12.

1. Mostrador

O mostrador exibe a operação corrente do forno e/ ou informações de programação do usuário.

2. Teclas de mostrador

Existem seis teclas de mostrador nos controles do forno, três à esquerda do mostrador (L1, L2, L3, onde L1 = superior) e três à direita do mostrador (R1, R2, R3, onde R1 = superior). Use as teclas de mostrador para selecionar a opção/comando que aparece no mostrador adjacente à respectiva tecla.

3. Teclas Subir e Descer

Quando o forno estiver no MODO DESLIGADO, use a tecla subir para acessar o MODO DE CONFIGURAÇÃO (página 15). Use a tecla descer para acessar os perfis de cozimento 5-8.

Também, pressione as teclas subir e descer para ajustar as várias configurações do forno (consulte as páginas 11 a 15).

4. Tecla Back/Off (Retornar/Desligar)

Dependendo do modo em que o forno se encontra, a tecla back/off (retornar/desligar) fará o mostrador retornar para a tela anterior ou desligará o forno (página 11).

5. Tecla Idle (Ocioso)

A tecla Idle (Ocioso) ativa o MODO OCIOSO (página 12).

6. Tecla de Parada de Emergência

A tecla de parada de emergência desliga o transportador e os aquecedores e volta o forno para o MODO DESLIGADO (página 11).

NOTA: Em função da temperatura dentro do forno, os ventiladores de resfriamento permanecerão ligados para evitar danos aos componentes críticos do forno.

CUIDADO: NÃO use a tecla de parada de emergência como um interruptor normal liga/ desliga. Fazer isso poderá danificar o forno e encurtar seu tempo de vida útil.

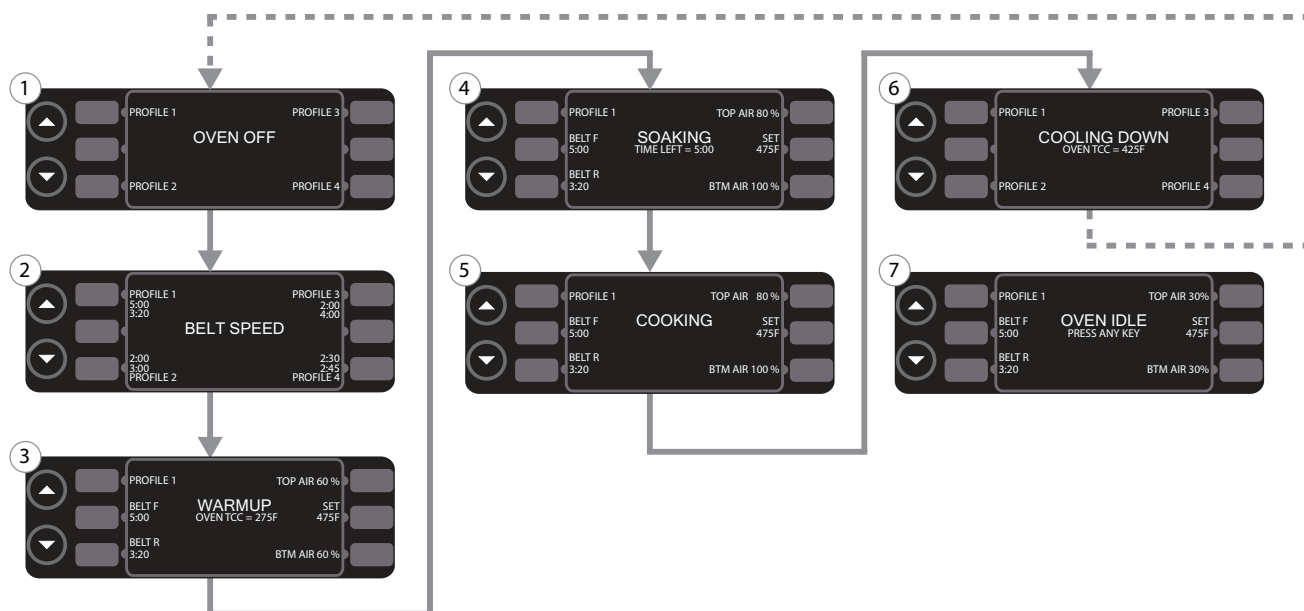



Figura 13: Modos de cozimento.

Cozimento

Figura 13.

Esta seção explica como cozinhar um alimento descrevendo os modos de "operação padrão" pelos quais o forno trabalha (Figura 13).
-MODO 1: Forno desligado
-MODO 2: Seleção de velocidade de esteira
-MODO 3: Aquecimento
-MODO 4: Imersão
-MODO 5: Cozimento
-MODO 6: Resfriamento
-MODO 7: Ocioso

NOTA: O MODO 7 não é parte do ciclo de cozimento "padrão". Ele ocorre apenas quando o usuário intervém, como descrito na página 12.

Modo 1: Forno desligado

Modo durante o qual todos os componentes de cozimento estão desligados e a temperatura do forno caiu abaixo de 150°F (66°C), porém o mostrador e o teclado permanecem ligados. O usuário pode acessar os perfis de cozimento 1 a 4 nesta tela (1) ou pressionar a tecla descer para acessar os perfis de cozimento de 5 a 8.

Ocorre quando...
-A energia do forno é ligada.
-O forno completa o MODO 6.
-O usuário pressiona a tecla descer enquanto está acessando o MODO DE CONFIGURAÇÃO (consulte a página 14 para mais informações).

Vai para...
- o MODO 2, quando o usuário seleciona um perfil de cozimento (teclas de mostrador L1, L3, R1, ou R3).
- o MODO DE CONFIGURAÇÃO, quando o usuário pressiona a tecla subir.

Modo 2: Seleção de velocidade de esteira

Modo durante o qual o usuário seleciona a velocidade de esteira desejada.

NOTA: Se for pressionada uma tecla diferente, o forno perguntará se você deseja continuar ou retornar para a tela de seleção de velocidade de esteira. Caso você selecione continuar, o forno não salvará a velocidade de esteira.

Ocorre quando...
-O usuário seleciona um perfil de cozimento a partir do MODO 1 ou 6.

Vai para...
- o MODO 3.

Modo 3: Aquecimento

Modo durante o qual o forno se aquece até à temperatura de cozimento pré-definida no perfil de cozimento que foi selecionado.

Ocorre quando...
- Foi feita uma seleção no MODO 2, e a temperatura do forno no início do aquecimento era inferior à temperatura definida para o forno menos 25°F (14°C).

Vai para...
- o MODO 4, uma vez que o forno tenha atingido a temperatura definida pelo perfil de cozimento selecionado.
- o MODO 6, quando o usuário pressiona a tecla back/off (retornar/parar). e o forno está acima de 150°F (66°C).

Modo 4: Imersão

Modo que se inicia com o término do aquecimento do forno e durante o qual o forno aguarda mais cinco minutos para que as superfícies da cavidade de cozimento completem o aquecimento.

Ocorre quando...
- o MODO 3 é completado (a 5°F [3°C] do ponto de ajuste).

Vai para...
- o MODO 5, quando a imersão é concluída.
- o MODO 6, quando o usuário pressiona a tecla back/off (retornar/parar) e o forno está acima de 150°F (66°C).

Modo 5: Cozimento

Modo durante o qual o forno está pronto para cozinhar. O usuário pode colocar alimentos no transportador para cozimento ou editar as configurações de cozimento se a opção flex ou de edição total estiver ativada. Consulte a página 13 para mais informações a respeito das opções flex e edição total.

Ocorre quando...
- o MODO 4 é concluído.
- o usuário pressiona a tecla ocioso, a tecla subir, a tecla descer ou qualquer tecla de mostrador durante o MODO 7.

Vai para...
- o MODO 6, quando o usuário pressiona a tecla back/off (retornar/parar).
- o MODO 7, quando o usuário pressiona a tecla ocioso.
- o MODO 3, se a temperatura cai 25°F (14°C) ou mais, abaixo do ponto de ajuste.

Modo 6: Resfriamento

Modo durante o qual o conjunto de queimadores é desligado para permitir que o forno esfrie.

Ocorre quando...
- O usuário pressiona a tecla retornar/desligar a partir do MODO 3 (e a temperatura do forno está acima de 150°F [66°C]), ou a partir dos MODOS 4, 5 ou 7.

Vai para...
- o MODO 1, quando a temperatura do forno caiu abaixo de 150°F (66°C).
- o MODO 2, quando o usuário seleciona um perfil de cozimento

Modo 7: Ocioso

Modo em que a potência dos sopradores é reduzida para 30% e a velocidade da esteira é reduzida para 15 minutos, para economizar energia. Todos os demais componentes do forno permanecem com o consumo normal.

Se a tecla Idle (Ocioso) for pressionada uma vez, o forno irá para o modo Ocioso após decorrer um intervalo de tempo duas vezes mais longo do que o tempo mais longo de velocidade de esteira que existe no menu (não necessariamente o tempo de cozimento selecionado correntemente).

Para entrar no modo Idle (Ocioso) imediatamente, pressione a tecla Idle (Ocioso) duas vezes.

Ocorre quando...
- O usuário pressiona a tecla idle (ocioso) a partir do MODO 5.

Vai para...
- o MODO 5, quando o usuário pressiona a tecla ocio so, a tecla subir, a tecla descer ou qualquer tecla de mostrador.
- o MODO 6, quando o usuário pressiona a tecla back/off (retornar/parar).

Edição de um perfil de cozimento

Para editar um perfil de cozimento, o forno deve estar no MODO DE COZIMENTO e a opção flex ou de edição total deve estar ativada para cada opção a ser editada. Para mais informações sobre como selecionar as opções flex, rígida ou edição total para cada definição editável, consulte a *Tela de opções de edição* na página 16.

Quando a opção rígida estiver ativada para uma determinada definição, a tecla de mostrador adjacente a essa opção (Figura 14) fica desabilitada e nenhuma edição de menu é permitida.

Quando a opção de edição total está ativada para uma determinada definição, essa definição se torna completamente configurável e as alterações são salvas uma vez que o forno retorne aos modos FORNO DESLIGADO ou RESFRIAMENTO.

Quando a opção flex é ativada para uma determinada definição, tal definição pode ser alterada dentro dos limites da opção flex (descritos nas seções a seguir), e as alterações serão canceladas assim que o forno retornar aos modos FORNO DESLIGADO ou RESFRIAMENTO.

NOTA: A opção flex não se aplica à edição de um nome de perfil.

Esta seção presume que a opção edição total está ativada (exceto onde informado o contrário) e que um perfil de cozimento e uma velocidade de esteira foram selecionados.

Alteração do nome de um perfil de cozimento

1. A partir da tela de cozimento (Figura 14), pressione L1 para acessar a tela de troca de nome (Figura 15).

2. Altere o nome do perfil de cozimento.

   - A tecla subir permite a movimentação pelos caracteres disponíveis, por ex. A,B,C…

   - A tecla descer move o cursor para baixo através dos caracteres disponíveis, por ex. A,+,-, ,9,8…

   - A tecla INS (L1) insere um espaço.

   - A tecla DEL (R1) apaga o caractere selecionado.

   - ---> (R1) move o cursor para a direita.

   - <--- (L1) move o cursor para a esquerda.

3. Pressione save (salvar) (R3) para salvar as alterações ou cancel (cancelar) (L3) para cancelar todas as alterações.

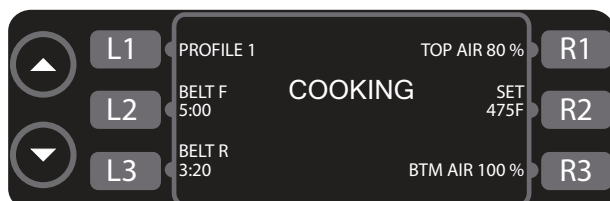



Figura 14: Tela de cozimento

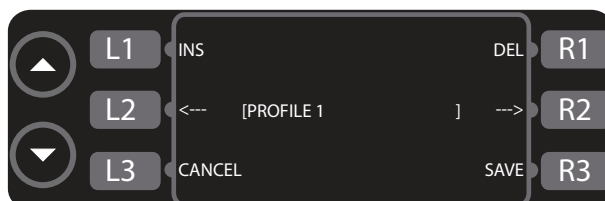



Figura 15: Tela de troca de nome

Ajuste da velocidade de esteira

O forno pode acomodar uma ou duas esteiras transportadoras. O forno detectará automaticamente o número de esteiras transportadoras instaladas e exibirá a opção para mudar a velocidade de cada esteira independentemente.

1. A partir da tela da figura 14, pressione a tecla de mostrador adjacente à esteira de transporte que você deseja ajustar (pressione L2 para a esteira dianteira [Esteira F] ou L3 para a esteira traseira [Esteira R]).
2. Ajuste o tempo que leva para que a esteira transportadora dê uma volta completa no forno.
   - A tecla Subir aumenta o tempo de cozimento em incrementos de 5 segundos até ao valor máximo de 15 minutos.
     + Opção flex ativada: o usuário só pode aumentar o tempo em mais 15 segundos.
   - A tela Descer reduz o tempo de cozimento em decrementos de 5 segundos.
     + Opção flex ativada: o usuário não pode reduzir o tempo em mais de 15 segundos.
3. Pressione a tecla de mostrador adjacente à esteira que foi ajustada para sair para os controles de velocidade de esteira.

Ajuste da temperatura

1. Pressione R2 (Figura 14, página 13) para acessar os controles de temperatura.
2. Ajuste a temperatura (faixa de 300 a 550°F [149 a 288°C]).
   - Pressione a tecla subir para aumentar a tempe ratura em incrementos de 5°F/5°C.
     + Opção flex ativada: o susuário só pode aumentar a temperatura em mais 10°F/5°C.
   - Pressione a tecla descer para reduzir a tempera tura em decrementos de 5°F/°5C.
     + Opção flex ativada: o usuário não pode reduzir a temperatura em mais de 10°F/5°C.
3. Pressione R2 novamente para sair da tela de controles de temperatura.

Ajuste do ar superior e inferior

1. Pressione R1 (Figura 14, página 13) para acessar os controles do ar superior ou R3 para acessar os controles do ar inferior.
2. Ajuste a velocidade do ar.
   - Pressione a tecla subir para aumentar a velocidade do ar em incrementos de 5%, até atingir 100%.
     +Opção flex ativada: o usuário só pode aumentar a velocidade do ar em mais 15%.
   - Pressione a tecla descer para reduzir a velocidade do ar em decrementos de 5% até atingir 30%.
     +Opção flex ativada: o usuário não pode reduzir a velocidade do ar em mais de 15%.
   - Pressione a tecla de mostrador para sair da tela de controles de ar.

Modo de configuração

O modo de configuração (Figura 16) atende a quatro finalidades principais:

1. Acessa a tela de smart card.
2. Acessa a tela de contagem de falhas.
3. Acessa o modo de configuração.
4. Acessa o modo de teste (somente para uso da manutenção).

Para acessar o modo de configuração, pressione a tecla Subir a partir do modo Forno desligado.

Tela de Smart Card (Carga de menu)

A tela de smart card permite que o usuário
-Carregue um menu do smart card para o forno.
-Salve um menu do forno para o smart card.

Para carregar ou salvar um menu,

1. Pressione L3 (Figura 16) para acessar a tela de smart card (Figura 17).
2. Insira um smart card no leitor (Figuras 18 e 19), com a placa dourada voltada para a frente do forno.
3. Carregar ou salvar um menu.
   - Pressione R1 para carregar um menu a partir do smart card para o forno (Figura 17).
   - Pressione R2 para salvar um menu do forno para o smart card (Figura 17).

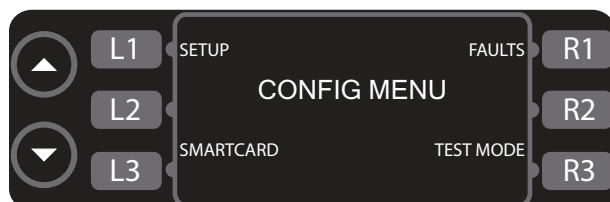



Figura 16: Modo de configuração

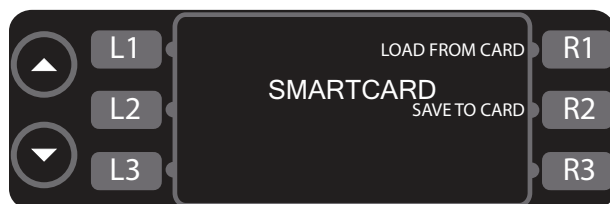



Figura 17: Tela de smart card

Acesso à tela de contagem de falhas

A partir do modo de configuração (Figura 16), pressione R1 para acessar a tela de contagem de falhas (Figura 20, página 16). O forno exibirá o número de falhas ocorridas.

Acesso ao modo de configuração

A partir do modo de configuração (Figura 16), pressione L1 para acessar o modo de configuração. O modo de configuração permite que o usuário personalize várias configurações do forno - veja abaixo para mais detalhes.

Modo de configuração

Figura 21, página 16.

O modo de configuração atende a quatro finalidades principais:

1. Permite alterar a unidade de temperatura.
2. Dá acesso à tela de opções de edição.
3. Permite alterar o idioma do mostrador.
4. Dá acesso à tela de informações.

Para acessar o modo de configuração, pressione a tecla Subir a partir dos modos forno desligado ou resfriamento (para acessar o modo de configuração) e, então, pressione L1.

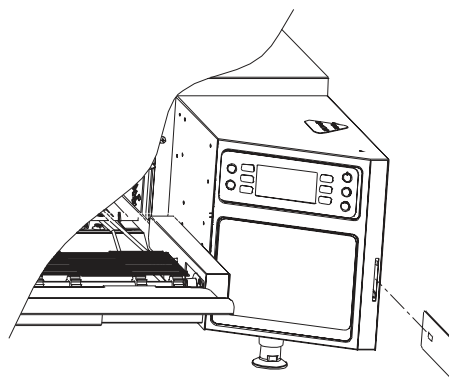



Figura 18: Carga de um smart card

Figura 19: Tela de inserção do smart card

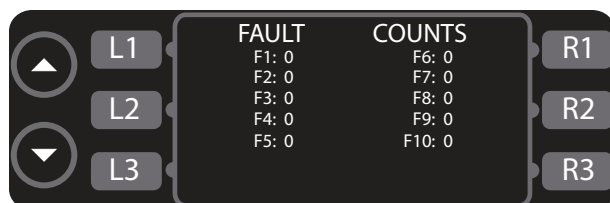



Figura 20: Tela de contagem de falhas

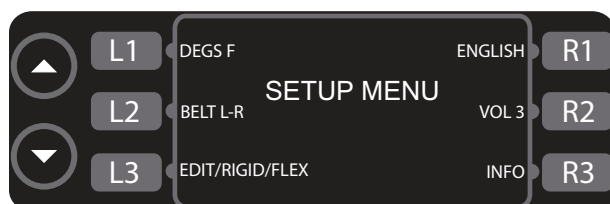



Figura 21: Modo de configuração

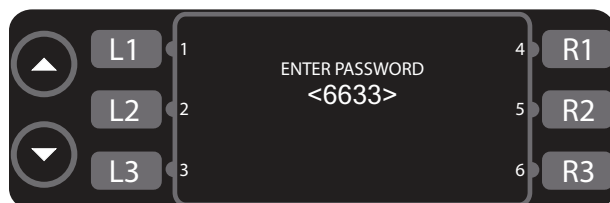



Figura 22: Tela de senha

Figura 23: Tela de opções de edição

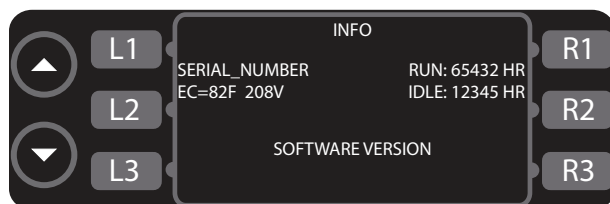



Figura 24: Tela de informações

Alteração da unidade temperatura exibida

O forno pode exibir a temperatura em graus Celsius ou Fahrenheit. Para trocar a unidade de exibição, pressione L1 no MODO DE CONFIGURAÇÃO (Figura 21).

Troca de sentido da esteira

A esteira do(s) forno(s) pode se deslocar da esquerda para a direita e da direita para a esquerda. Para trocar o sentido da esteira, pressione L2 no MODO DE CONFIGURAÇÃO (Figura 21).

Tela de opções de edição

A tela de opções de edição (Figura 23) permite ao usuário trocar entre as opções de edição flex, rígida e total, na edição do nome de perfil, da velocidade da esteira, da temperatura e % de ar. Para mais informações sobre opções de edição diferentes, consulte *Edição de um perfil de cozimento* na página 13.

Para acessar a tela de opções de edição,

1. Pressione L3 (Figura 21) para acessar a tela de senha (Figura 22).
2. Insira a senha 6 6 3 3 pressionando as teclas de mostrador adjacentes a esses números.

Para alterar a opção de edição (Figura 23),

- Pressione L1 para selecionar a edição total ou rígida para o nome de perfil.
- Pressione L3 para selecionar a edição total, rígida ou flex para a velocidade da esteira.
- Pressione R1 para selecionar a edição total, rígida ou flex para a definição da temperatura de cozimento do perfil.
- Pressione R3 para selecionar a edição total, rígida ou flex para a definição de % de ar.

Alteração do volume do alto-falante

Pressione R2 (Figura 21) para mudar o volume do alto-falante. O volume pode ser definido em 0, 1, 2, ou 3 (onde 0 é mudo e 3 corresponde ao volume mais alto).

Tela de informações

A tela de informações (Figura 24, página 16) é usada para apresentar as seguintes informações em um lugar de fácil acesso:

- Número de série
- Temperatura do compartimento elétrico
- Voltagem
- Tempo total que o forno ficou ligado
- Tempo total que o forno ficou ocioso
- Versão do firmware

Para acessar a tela de informações, pressione R3 dentro do MODO DE CONFIGURAÇÃO (Figura 21).

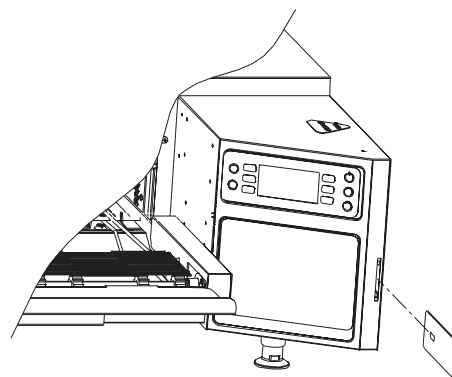



Figura 25: Atualização do firmware

Atualização do firmware

A partir da tela de forno desligado,

1. Insira o smart card cinza (veja a figura 25) com o chip dourado voltado para a frente do forno. Se foram necessários múltiplos smart cards, serão etiquetados em sequência - assegure-se de que está sendo seguida a sequência correta.

2. A partir do modo RESFRIAMENTO OU FORNO DESLIGADO, pressione e segure pressionada a tecla ocioso até que o forno reinicie (aproximadamente 5 segundos). O mostrador ficará em branco até que a carga esteja completa.

3. Se o forno emitir um bipe longo e alto, isso significa que a carga foi bem-sucedida. Se foi fornecido um segundo cartão, insira-o e repita os passos de 1 a 3.

4. Remova o smart card do forno. O forno irá reiniciar.

NOTA: Se a atualização for malsucedida, o mostrador permanecerá desligado e o forno emitirá um bipe longo e baixo. Caso isso aconteça, repita o procediment acima. Se a atualização falhar muitas vezes, deve haver um smart card danificado. Observe que o forno não irá funcionar até que seja realizada uma atualização bem-sucedida. Por essa razão, a TurboChef reforça a importância do uso correto dos smart cards, para evitar os danos causados pela eletricidade estática e recomenda que cada técnico de manutenção tenha uma cópia de reserva.

Resolução de problemas

A seguir, é apresentada uma lista dos códigos de falha, mensagens de erro e respectivos problemas possíveis, que o forno possa vir a experimentar. Tente realizar as ações recomendadas, antes de ligar para o Atendimento ao Cliente (800.90TURBO, +1 214.379.6000) ou para seu Distribuidor Autorizado.

Caso ocorra uma mensagem de erro que não está listada abaixo, contate o Atendimento ao Cliente (800.90TURBO, +1 214.379.6000).

 AVISO: Os alimentos e a cavidade do forno podem estar quentes! Tome muito cuidado quando tentar solucionar os problemas listados abaixo.

Problema	Possível(eis) causa(s)	Resolução
Forno sem energia.	- O forno não está conectado na tomada. - O disjuntor do circuito principal está aberto.	- Ligue o forno na tomada. - Verifique se o disjuntor da tomada está ligado. Rearme o disjuntor e, então, religue o forno.
O forno não aquece corretamente.	- O forno está no estado desligado. - O forno foi desligado no disjuntor do circuito principal. - O forno apresenta temperatura em graus Celsius. - Problema com o aquecedor.	- Selecione um perfil de cozimento. - Pressione a tecla back/off (retornar/parar) até que o forno vá para o estado desligado – deixe-o assim por dois minutos. Desconecte o forno – mantenha-o assim por dois minutos. Reconecte o forno, ligue a fonte a alimentação/o disjuntor principal e selecione um perfil de cozimento. - Mude de volta para graus Fahrenheit (página 16). - Chame o atendimento ao cliente.
O forno não está cozinhando corretamente	- O forno não está limpo. - As configurações do forno foram alteradas. - Foi selecionado um perfil de cozimento ou uma velocidade de esteira incorreta, para o alimento. - O produto não foi cozinhado a partir de um estado inicial correto, por ex. estava gelado ou congelado, etc.	- Limpe o forno seguindo as instruções de limpeza semanais nas páginas 7 a 9. - Confirme as configurações corretas (página 13 e 14). - Certifique-se de que o perfil de cozimento correto está selecionado para o alimento. - Certifique-se de que o alimento está no estado correto antes de ser colocado no forno.
F1: Falha do soprador	- Forno sem energia.	- Verifique se o disjuntor da tomada está ligado. Rearme o disjuntor e, então, religue o forno. Pressione a tecla back/off (retornar/parar) até que o forno vá para o estado desligado – mantenha-o assim por dois minutos. Desconecte o forno – mantenha-o assim por dois minutos. Reconecte o forno, ligue a fonte a alimentação/o disjuntor principal e selecione um perfil de cozimento.

Problema	Possível(eis) causa(s)	Resolução
F2: Temperatura baixa durante o cozimento	- Forno sem energia. - Carga excessiva. - O forno não está limpo. - O forno não está completamente aquecido. - Aquecedor com defeito. - O motor do soprador não está funcionando. - Voltagem de alimentação baixa.	- Verifique se o disjuntor da tomada está ligado. Rearme o disjuntor e, então, religue o forno. - Reduza a carga. - Limpe o forno seguindo as instruções de limpeza semanais nas páginas 7 a 9. - Pressione a tecla back/off (retornar/parar) até que o forno retorne ao modo de forno desligado. Selecione novamente o perfil de cozimento e deixe o forno reaquecer. - Chame o atendimento ao cliente. - Chame o atendimento ao cliente. - Chame um eletricista para melhorar a fonte de alimentação.
F5: Superaquecimento da câmara de cozimento	- Obstrução do fluxo de ar dentro do forno. - Problema com os motores do soprador ou aquecedor. - SSR com defeito.	- Verifique se existe e remova qualquer coisa que esteja obstruindo o fluxo regular de ar para dentro do forno. - Chame o atendimento ao cliente. - Chame o atendimento ao cliente.
F6: Superaquecimento do circuito elétrico	- Obstrução do fluxo de ar dentro do forno. Gabinete elétrico. - Problema com os ventiladores de resfriamento.	- Verifique se não existem toalhas de papel ou qualquer outra coisa que possa estar obstruindo a entrada de ar fresco no compartimento elétrico. - Chame o atendimento ao cliente.
F7: Falha do RTD	- Componentes do forno defeituosos ou danificados.	- Chame o atendimento ao cliente.
F8: Limite superior atingido	- O forno não está limpo.	- Limpe o forno seguindo as instruções de limpeza semanais nas páginas 7 a 9. Se o problema persistir, ligue para o atendimento ao cliente.
F9: Falha de funcionamento da esteira	- Peso excessivo na esteira. - Obstrução bloqueando a rotação da esteira. - Componentes do forno defeituosos ou danificados. - Acionamento da esteira superaquecido	- Certifique-se de que o forno está desligado e completamente frio e de que a esteira está completamente parada. Se a esteira estiver sobrecarregada, remova produtos da esteira. - Certifique-se de que o forno está desligado e completamente frio e de que a esteira está completamente parada. Olhe dentro da cavidade do forno e remova quaisquer obstruções que estejam bloqueando a rotação da esteira. - Chame o atendimento ao cliente. - Certifique-se de que os filtros estão limpos e de que os ventiladores estão funcionando. Certifique-se também de que a temperatura ambiente não é excessiva (acima de 100°F [38°C]).

Peças de reposição

A tabela a seguir lista as peças que podem necessitar de reposição durante a vida útil do forno. Para mais informações, contate a TurboChef. (Na América do Norte, ligue para 800.90TURBO. Fora da América do Norte, ligue para +1 214.379.6000 ou para seu Distribuidor Autorizado.)

Descrição da peça	Número de peça TurboChef
Filtro de ar	HCT-4067
Motor do soprador	HCT-3022
Controlador do motor do soprador (BMSC)	CON-3010
Placa de controle	CON-3012-1
Ventilador de resfriamento	TC3-0433
Mostrador	100505
Filtro EMI	100539
Fusível, 20A	100599
Acionamento mecânico	HHC-4120
Teclado	HHC-1234
Fonte de alimentação	101211
Relé, K3, 30A	101279
Relé, SSR	HCT-4213
Sonda RTD, 3 polegadas	HHC-6517-2

Garantia limitada na América do Norte

A Garantia Limitada descrita a seguir para o forno transportador TurboChef (modelos HhC 1618, HhC 2020 ou HhC 2620) é ativada no despacho de seu forno. Caso precise de assistência após revisar a garantia descrita abaixo, por favor, entre em contato com o Atendimento ao cliente da TurboChef através do 800,90TURBO.

Garantia limitada
A TurboChef Technologies, Inc. ("TurboChef ") garante a você, o comprador, que o forno transportador TurboChef HhC 1618, HhC 2020, HhC 2620, que você acaba de comprar (o "Equipamento") não terá defeitos de material e mão-de-obra durante o período de garantia, sujeito aos termos e condições estabelecidos neste documento. O "Período de garantia" é de doze (12) meses a partir da data de envio do equipamento da fábrica da TurboChef's nos EUA ou do Centro de distribuição. Esta garantia está condicionada à pronta notificação de sua parte de quaisquer reclamações à TurboChef, como descrito no parágrafo intitulado "Reclamações de garantia" abaixo, e ao fornecimento à TurboChef de todos os dados e informações solicitadas pela TurboChef ou por seus agentes de serviço, que estejam associadas às reclamações, bem como de todos os acessos necessários ao local e equipamento. Esta garantia é fornecida apenas ao comprador inicial, que adquiriu o equipamento da TurboChef ou de sua revenda autorizada; ela não se estende aos compradores subsequentes, a menos que a TurboChef concorde com tal extensão, por escrito.

Isenção de garantias
EXCETUANDO-SE O DESCRITO ACIMA NA GARANTIA LIMITADA, O EQUIPAMENTO É FORNECIDO COMO ENTREGUE. NÃO EXISTEM GARANTIAS EXPRESSAS, IMPLÍCITAS OU LEGAIS, QUE ESTENDAM A GARANTIA ALÉM DA DESCRIÇÃO NESTE DOCUMENTO, INCLUINDO QUAISQUER GARANTIAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZAÇÃO E/OU ADEQUAÇÃO A FINALIDADES ESPECÍFICAS E/OU QUAISQUER GARANTIAS IMPLÍCITAS DE NÃO VIOLAÇÃO. ESTA GARANTIA LIMITADA DÁ A VOCÊ DIREITOS LEGAIS ESPECÍFICOS QUE PODEM VARIAR CONFORME A LEI DE SEU ESTADO OU PAÍS.

Exclusões de garantia
Instalação, Operação ou Manutenção incorretas: O equipamento que não for instalado, operado e mantido de acordo com o manual do proprietário do Equipamento (que pode ser atualizado de tempos em tempos pela TurboChef, o "Manual"), uma cópia do qual é fornecida a você juntamente com o equipamento, ou que de outra forma, pode ser fornecido, sob encomenda, fica excluído desta garantia limitada. Esta garantia limitada não cobre danos do produto que resultem, na opinião exclusiva da TurboChef ou de seus agentes, de qualquer uma das seguintes causas: falha em prover uma instalação e ambiente de operação adequados (incluindo energia elétrica e HVAC) e instalações, como as prescritas neste manual; mau uso; abuso; acidentes; negligência; falhas ou surtos de energia elétrica (voltagem insuficiente ou excessiva); inundações, incêndios, raios, outros desastres natuarais ou provocados pelo homem, ou outras situações de força maior. Esta garantia limitada não se aplica a equipamento cujo número de série tenha sido perdido ou alterado.

Danos ao transportador: Danos ao leito do transportador do equipamento, corrente(s) e esteira(s), causados por fontes externas, não estão cobertos por esta garantia.

Modificações e reparos: Equipamento que tenha sido modificado ou alterado por outras pessoas além da TurboChef ou seus agentes de serviço, ou equipamento que tenha dispositivos ou itens de conexão não aprovados, não é coberto por esta garantia. O reparo do equipamento por outras pessoas além da TurboChef, ou de seus agentes de serviço autorizados, invalida todas as garantias sobre o equipamento.

Acessórios: Os acessórios e peças (denominados aqui coletivamente de "Acessórios") que são consumidos no curso normal da operação ou manutenção do equipamento estão excluídos desta garantia. Falhas ou danos ao equipamento, ou a seus componentes, causados pelo uso de substâncias químicas de limpeza, dispositivos ou processos não aprovados, também estão excluídos desta garantia. Os acessórios podem incluir, mas não se limitam a, pratos cerâmicos de cozimento, pás e substâncias e dispositivos de limpeza aprovados.

Faturas não pagas: Caso a quantia total da fatura relativa à compra do equipamento não seja paga dentro de quarente e cinco dias (45) após a emissão da fatura, a TurboChef não terá obrigação de honrar esta ou qualquer outra garantia do equipamento, até que o pagamento seja recebido em sua totalidade, incluindo quaisquer juros acumulados e outras cobranças houverem sido atendidas, momento em que a garantia será restabelecida, porém o período de garantia não será estendido.

Serviço de garantia, Recurso exclusivo

A TurboChef é a única responsável por determinar se o Equipamento, ou qualquer outro componente, está ou não com defeito. Os componentes defeituosos cobertos por esta garantia serão reparados ou substituídos a critério da TurboChef's, sem custos para você, e tais componentes reparados ou substituídos serão cobertos por esta garantia no restante do período de garantia. As peças usadas no reparo e substituição de componentes defeituosos podem ser novas, recuperadas ou reconstruídas. A TurboChef poderá decidir substituir o Equipamento defeituoso coberto por esta garantia, a seu único critério, por Equipamento novo, recuperado ou reconstruído, de capacidade igual ou superior, e tal Equipamento será coberto por esta garantia até ao final do período restante de garantia. Equipamento e componentes defeituosos se tornarão propriedade da TurboChef. Este parágrafo estabelece as obrigações e responsabilidades únicas e exclusivas da TurboChef's e sua única e exclusiva solução sob esta garantia. A TurboChef não será responsável por falhas em fornecer seus serviços de garantia em decorrência de causas além do controle da TurboChef e de seu agente de serviços.

Reclamações de garantia

As reclamações cobertas por esta garantia devem ser reportadas à TurboChef durante os horários normais de expediente pelo seguinte número: 800,90TURBO, ou a outro serviço de assistência designado pela TurboChef. Ao receber a reclamação e as informações associadas e após a verificação preliminar de que a reclamação é válida, a TurboChef irá notificar imediatamente um agente de serviços autorizado, que irá contatar você para agendar uma visita de reparos no local, durante o horário normal de expediente do agente de serviços. Quaisquer custos incorridos, decorrentes da recusa de um agente de serviço pelo cliente, ou decorrentes da impossibilidade do agente de serviços não conseguir acessar o Equipamento nas suas instalações, ou de uma reclamação não coberta por esta garantia, serão cobrados de você.

Taxas para serviços não cobertos ou rejeição da visita do agente de serviços

Na eventualidade do agente de serviços da TurboChef fornecer reparos, substituições ou serviços não cobertos por esta garantia limitada, o cliente concorda em pagar o agente de serviço diretamente, segundo a tabela normal

de serviços do agente. Na eventualidade da TurboChef receber uma fatura do agente de serviços, por serviços não cobertos por esta garantia limitada, a TurboChef enviará uma fatura para cliente, que deverá pagá-la nos termos de 10 dias úteis. O cliente também concorda em pagar quaisquer custos incorridos pela TurboChef ou seu agente de serviços, associados ao recebimento de uma chamada pelo agente e à tentativa do agente de acessar o Equipamento nas instalações do cliente, porém sendo impedido pelo cliente. O não pagamento dos custos acima, pode, sob arbítrio da TurboChef 's, resultar na anulação do restante da garantia. Em nenhuma circunstância a TurboChef autorizará serviços em uma loja com um pagamento de não-garantia pendente.

Isenção de responsabilidade por danos
A TURBOCHEF SE ISENTA DA RESPONSABILIDADE POR TODOS OS DANOS, INCIDENTAIS, ESPECIAIS E CONSEQUENTES, INCLUINDO, MAS NÃO LIMITADOS A, PERDA DE UTILIDADE, DE USO SUBSTITUTO, RECEITAS OU LUCROS CESSANTES, SOFRIDOS POR VOCÊ OU QUALQUER TERCEIRO, AINDA QUE CONSTEM EM CONTRATO, ATOS ILÍCITOS (INCLUINDO NEGLIGÊNCIA), OU DE OUTRA FORMA, RESULTANTES DE QUALQUER VIOLAÇÃO PELA TURBOCHEF OU POR SEUS AGENTES DE SERVIÇO DESTA GARANTIA LIMITADA, OU RESULTANTES DA FABRICAÇÃO, USO, OU DEFEITOS DE, OU NO EQUIPAMENTO, MESMO QUE A TURBOCHEF TENHA SIDO AVISADA DA POSSIBILIDADE DE TAIS DANOS. ALGUNS ESTADOS E PAÍSES NÃO PERMITEM A EXCLUSÃO DE DANOS INCIDENTAIS OU CONSEQUENTES E, PORTANTO, A LIMITAÇÃO ACIMA PODE NÃO SE APLICAR NO SEU CASO.

Ressarcimento pelo cliente
Você concorda em indenizar, defender e proteger a TurboChef contra reclamações de terceiros, litígios, processos, taxas e custos decorrentes, direta ou indiretamente, de seu uso do Equipamento. Adicionalmente, você concorda em proteger a TurboChef de danos especiais ou consequentes, sofridos por você, incluindo receita e lucros cessantes, perda de uso ou de uso substituto, durante períodos de falha do Equipamento, ou perda de uso.

Território
Esta garantia é válida nos Estados Unidos da América, Canadá e Porto Rico.

Legislação vigente, Totalidade da garantia
Esta garantia será governada e interpretada de acordo com as leis do Estado do Texas, EUA (exceto no que se refere a suas provisões relativas a conflito de legislações). A garantia descrita aqui está completa e é a única garantia para o Equipamento e substitui todos os entendimentos e acordos anteriores verbais, que possam ter existido entre as partes, no que se refere às garantias do Equipamento. Os termos desta garantia não podem ser alterados, emendados ou modificados exceto através de um documento escrito emitido pela TurboChef. Qualquer suposta alteração, emenda ou modificação por um agente de serviço, ou qualquer outro, não será executável TurboChef.

Renúncia
A renúncia pela TurboChef de qualquer padrão não será considerada uma renúncia contínua do respectivo padrão, ou de qualquer outro padrão.

Garantia limitada internacional

Esta garantia limitada se aplica à venda de todos os fornos transportadores TurboChef HhC 1618, HhC 2020 e HhC 2620 (o “Equipment”), fabricados pela TurboChef Technologies, Inc. (“TurboChef”), e vendidos a compradores fora dos Estados Unidos, Canadá e Porto Rico, por um Distribuidor autorizado da TurboChef International (o “Distribuidor autorizado”).

Garantia limitada

Você, o comprador (“Você”) assinou um contrato de vendas com o Distribuidor autorizado para a compra do Equipamento. Esta garantia limitada é fornecida a você pelo Distribuidor autorizado de quem você comprou o Equipamento com a assistência da TurboChef. Sujeito às limitações descritas abaixo, o Distribuidor autorizado, garante a você que a quantidade e especificação do Equipamento entregue a você serão aquelas estabelecidas no Distribuidor autorizado, no momento do aceite do seu pedido e que o equipamento ficará livre de quaisquer defeitos materiais ou de mão-de-obra por doze (12) meses a partir da data de instalação (o "Período de garantia"), sujeito aos termos e condições estabelecidos aqui.

Isenção

EXCETUANDO-SE O DESCRITO ACIMA NA GARANTIA LIMITADA, O EQUIPAMENTO É FORNECIDO COMO ENTREGUE. NÃO EXISTEM GARANTIAS EXPRESSAS, IMPLÍCITAS, DA LEI ORDINÁRIA OU ESTATUTÁRIA, QUE ESTENDAM A GARANTIA ALÉM DA DESCRIÇÃO NESTE DOCUMENTO, INCLUINDO QUAISQUER GARANTIAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZAÇÃO E/OU ADEQUAÇÃO A FINALIDADES ESPECÍFICAS E/OU QUAISQUER GARANTIAS IMPLÍCITAS DE NÃO VIOLAÇÃO. ESTA GARANTIA LIMITADA DÁ A VOCÊ DIREITOS LEGAIS ESPECÍFICOS QUE PODEM VARIAR CONFORME A LEI DE SEU ESTADO OU PAÍS.

Sistema de Garantia global da TurboChef

Esta garantia se inicia no momento da entrega do Equipamento em suas instalações. O Distribuidor autorizado inspecionará e instalará o Equipamento em suas instalações, de acordo com as instruções da TurboChef e registrará o número de série do Equipamento, suas informações de contato, a data e local da instalação e as conclusões da inspeção realizada. Esta informação será inserida pelo Distribuidor autorizado no sistema de garantia global da TurboChef e será usada pela TurboChef, pelo Distribuidor autorizado e seus agentes de serviço para o fornecimento do serviço de garantia.

Serviço de garantia

Durante o período de garantia, qualquer Equipamento com defeitos materiais será reparado e substituído, sem custos, por liberalidade da TurboChef, desde que:

1. Você informe o seu Distribuidor autorizado, de quem comprou o Equipamento, e/ou a TurboChef, tão logo que razoavelmente possível, após a descoberta do defeito e de acordo com o procedimento de reclamações de garantia, definido abaixo;
2. Você forneça ao seu Distribuidor autorizado, de quem comprou o Equipamento, e/ou à TurboChef todos os dados e informações razoáveis, associadas à reclamação, solicitadas pela TurboChef, pelo Distribuidor autorizado ou seus agentes de serviço autorizados;
3. Você disponibilize o Equipamento para a TurboChef, o Distribuidor autorizado ou seus agentes de serviço autorizados;
4. O Equipamento tenha sido instalado por um Distribuidor autorizado e você tenha fornecido todas as informações necessárias para que o Distribuidor autorizado registrasse o Equipamento no sistema de garantia global da TurboChef;
5. O Equipamento esteja sendo operado e mantido por você, de acordo com o Manual do proprietário da TurboChef, fornecido a você juntamente com o Equipamento (conforme atualizado pela TurboChef);
6. Não tenha sido usado no Equipamento nenhum dispositivo, acessório, consumível ou peça não-aprovados; e
7. Não tenham sido tentados reparos, modificações ou alterações por terceiros além da TurboChet, seu Distribuidor autorizado ou um agente de serviços autorizado.

Nem a TurboChef, nem o Distribuidor Autorizado assumem qualquer responsabilidade por danos causados, na avaliação da TurboChef ou de seu Distribuidor Autorizado, por qualquer uma das seguintes situações: Instalação ou ambiente de trabalho inadequados (incluindo alimentação de energia e HVAC - Aquecimento, Ventilação e Ar Condicionado), ou instalação diversa da prescrita neste Manual; mau uso ou abuso; acidente; negligência; quedas ou surtos de energia (sobrevoltagem ou subvoltagem); Atos Divinos; Raios, enchentes ou outros desastres naturais; incêndios; ou desastres causados pelo homem. Esta garantia limitada não se aplica a equipamento cujo número de série tenha sido perdido ou alterado.

A seu exclusivo critério, a TurboChef poderá decidir substituir o Equipamento ou componentes defeituosos, por Equipamento novo, recuperado ou reconstruído, de capacidade igual ou superior, e tal Equipamento será coberto pelo Distribuidor autorizado até ao final do período restante de garantia. Equipamento e componentes defeituosos se tornarão propriedade da TurboChef.

Reclamações de garantia

Qualquer reclamação de garantia deve ser feita por escrito diretamente para o Distribuidor autorizado, de quem Você comprou o Equipamento ou para a TurboChef no seguintes endereço:

TurboChef Technologies, Inc.
2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007
Telefone: +1 214-379-6000
Fax: +1 214-379-6073

A reclamação deve incluir o número de série do Equipamento e deve ser recebida pela TurboChef no máximo no último dia do período de garantia ou antes disso. Ao receber sua reclamação a TurboChef notificará imediatamente um Distribuidor autorizado, ou um agente de serviços autorizado, que entrará em contato com você e, se necessário, agendará uma visita no local para realizar os reparos, durante o horário normal de expediente.

Danos ao transportador: Danos ao leito do transportador do equipamento, corrente(s) e esteira(s), causados por fontes externas, não estão cobertos por esta garantia.

Consumíveis e peças usadas com o Equipamento: Nem a TurboChef nem o Distribuidor autorizado assumem qualquer responsabilidade por consumíveis e peças que são usadas no curso normal de operação do Equipamento, ou por falhas ou danos no Equipamento e seus componentes causados pelo uso de processos, dispositivos ou substâncias de limpeza não aprovadas.

Tarifas cobradas por serviços não cobertos pela garantia limitada: Na eventualidade de Você receber reparos, substituições de peças ou serviços não cobertos por esta garantia limitada, Você receberá uma fatura e que deverá ser paga diretamente ao Distribuidor autorizado, ou agente de serviços autorizado, de acordo com sua tabela normal de preços e termos de pagamento.

Responsabilidade do produto: NEM A TURBOCHEF NEM O DISTRIBUIDOR AUTORIZADO ASSUMEM QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INCIDENTAIS, ESPECIAIS OU CONSEQUENTES, INCLUINDO, MAS NÃO LIMITADOS A PERDA DE USO, PERDA DE USO SUBSTITUTO, RECEITAS OU LUCROS CESSANTES, SOFRIDOS POR VOCÊ OU QUALQUER TERCEIRO, AINDA QUE CITADOS EM CONTRATO, ATOS ILÍCITOS (INCLUINDO NEGLIGÊNCIA), OU DE OUTRA FORMA RESULTANTES DE QUALQUER VIOLAÇÃO PELA TURBOCHEF OU O DISTRIBUIDOR AUTORIZADO, DA GARANTIA LIMITADA FORNECIDA AQUI, MESMO QUE A TURBOCHEF E/OU O DISTRIBUIDOR AUTORIZADO TENHAM SIDO INFORMADOS DA POSSIBILIDADE DE TAIS DANOS. ESTA GARANTIA LIMITADA FORNECE A VOCÊ DIREITOS LEGAIS ESPECÍFICOS E PODEM EXISTIR OUTROS ADICIONAIS, DEPENDENDO DO PAÍS. ALGUNS PAÍSES NÃO PERMITEM A ISENÇÃO OU LIMITAÇÃO DE RESPONSABILIDADE SOBRE DANOS INCIDENTAIS OU CONSEQUENTES, PODEM NÃO PERMITIR LIMITES SOBRE O TEMPO DE DURAÇÃO DE UMA GARANTIA OU CONDIÇÃO IMPLÍCITA, OU PODEM PROVER MECANISMOS QUE PERMITEM O CANCELAMENTO DA GARANTIA. ASSIM, ALGUMAS DAS LIMITAÇÕES E EXCLUSÕES ACIMA PODEM NÃO SE APLICAR EM SEU CASO.

Remédio exclusivo: Esta garantia limitada estabelece a obrigação e responsabilidade única e exclusiva da TurboChef e Distribuidor autorizado e seu remédio único e exclusivo, sob cobertura desta garantia.

Direitos de terceiros: O "UK Contract (Rights of Third Parties) Act 1999" (Lei Inglesa de 1999, que rege sobre contratos) não se aplica a esta garantia limitada e nada nesta garantia confere ou tem a intenção de conferir a qualquer terceiro qualquer benefício ou direito de executar qualquer termo desta garantia limitada.

Separabilidade: Se qualquer item ou provisão contida nesta garantia limitada, ou qualquer parte dela ("uma provisão ilegal"), for declarada ou se tornar inválida, ou ilegal, por qualquer razão, independente da jurisdição, os demais termos e provisões desta garantia limitada manterão sua validade e efeitos completos na respectiva jurisdição, tal como se a garantia houvesse sido executada sem a provisão inválida, e esta garantia limitada, como um todo, permanecerá com sua força e efeito total nas demais jurisdições.

Legislação vigente, Totalidade, Acordo: Esta garantia limitada será governada e interpretada pela legislação Inglesa. A aplicabilidade da Convenção das Nações Unidas sobre a Venda Internacional de Produtos é expressamente excluída desta garantia. Esta garantia limitada não pode ser alterada, emendada ou modificada pelo Distribuidor autorizado ou pelo agente de serviços autorizado e, nenhuma representação, alteração, emenda ou modificação por parte da TurboChef será válida sem a assinatura da TurboChef.

Renúncia: A renúncia pela TurboChef de qualquer padrão não será considerada uma renúncia contínua do respectivo padrão, ou de qualquer outro padrão.